

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA FRUITZY MELÃO

Produtor Aveleda SA

Designação Bebida Aromatizada à Base de Vinho

País de Origem Portugal

Graduação Alcoólica 5.5% Vol.

Açúcar Residual 45 g/L

Acidez total (em Ácido Tartárico) 6.5 g/L (\pm 0.5 g/L) | **pH** 2.8 a 3.6

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues

Wine Consultant Valérie Lavigne



Baixo em álcool. Alto em fruta.

Casal Garcia Fruity Melão é uma bebida aromatizada à base de vinho com aromas naturais, leve e de baixo teor alcoólico, que destaca pelo sabor do melão maduro e uma subtil efervescente. O seu perfil vibrante acrescenta um toque refrescante, tornando-a perfeita para qualquer momento. Servir bem fresca, sem gelo, com uma folha de hortelã fresca.

Processo de vinificação

Elaborado a partir de uvas de alta qualidade, o vinho base é fermentado a baixas temperaturas de modo a evidenciar todo o seu potencial aromático. Após a vinificação, estes aromas são reforçados por essências do melão que exultam o perfil aromático e frutado desta bebida.

Notas de prova

Cor | Brilhante e com um aspeto límpido.

Aroma | Bebida muito aromática, que combina na perfeição o caráter suave e equilibrado do melão, com o perfil levemente crocante do vinho branco.

Sabor | Perfil leve, refrescante e frutado, com um final intensamente marcado pela frescura da sua fruta.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com espetadas de melão e presunto com um fio de mel e sorvete de melão.

PASSO 1
Servir bem fresco (sem gelo)



PASSO 2
O toque da Fruta e erva aromática



PASSO 3
Saborear e Partilhar



Modelo garrafa (Capacidade)

Espumante (750 mL)

Vedante

Rolha (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL

Ingredientes e Informação Nutricional:



Recomendações

- Servir a uma temperatura entre 7°-10°C
- Armazenar num local fresco e ao abrigo da luz
- Deve ser consumido jovem